

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Carciofi alla siciliana

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

4 carciofi
250 g di ricotta
30 g di parmigiano grattugiato
1 uovo
prezzemolo
1 cuore di sedano verde
1 spicchio di aglio
alcune foglioline di menta
20 g di pangrattato
1 bicchiere di vino bianco
1 limone
olio d'oliva
sale e pepe bianco.

PREPARAZIONE

1 Togliete a i carciofi le foglie esterne più dure, levate il gambo, allargate le foglie, levate la

barba e metteteli a mollo in acqua acidulata con il succo di un limone. Riunite in una ciotola la ricotta, il parmigiano, l'uovo, le erbe aromatiche e tritate e l'aglio spremuto. Aggiungete il pangrattato, mescolate bene e regolate di sale e pepe.

Scottate i carciofi in acqua bollente leggermente salata per 10 minuti, fateli scolare bene e riempiteli tra una foglia e l'altra con la farcia. Sistemate in piedi in una teglia a misura, bagnateli con il vino bianco, 1 dl di brodo e 2 cucchiai di olio.

2 Infine coprite con alluminio e cuocete in forno a 200°C per circa 30 minuti.